



- G-01 Tranchiermesser, runde Spitze  
Couteau à découper  
L 21 cm  109.00


- G-02 Küchenmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 20 cm  109.00


- G-03 Fleischmesser, spitze Spitze  
Couteau à viande, pointu  
L 21 cm  109.00


- G-04 Universalmesser  
zum Hacken und Wiegen  
Couteau de cuisine, lame large  
L 18 cm  109.00


- G-05 Gemüsebeil  
Couperet à légumes  
L 18 cm  109.00


- G-07 Fleischmesser, einseitig abgeschrägte Klinge  
Couteau hachoir, Sashimi-Schliff  
L 18 cm  119.00


- G-08 Roastbeef-, Schinkenmesser  
Couteau à jambon  
L 22 cm  109.00


- G-09 R Brotmesser  
Couteau à pain  109.00


- G-10 Lachs- und Schinkenmesser, flexibel  
Couteau à saumon et jambon, flexible  
L 31 cm  126.00


- G-11R Fisch- und Sashimimesser  
Couteau à poisson et sashimi  
L 25 cm  155.00


- G-12 Hackbeil für Knochen  
Couperet de cuisine  
L 16 cm  179.00


- G-16 Küchenmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 24 cm  165.00



- G-18 Filetmesser, flexibel  
Couteau à désosser, flexible  
L 24 cm  155.00


- G-20 Filetmesser, flexibel  
Couteau à désosser, flexible  
L 21 cm  109.00


- G-21 Ausbeinmesser, flexibel  
Couteau à désosser, flexible  
L 16 cm  109.00


- G-45 Schleifstab Keramik, Fusil à aiguiser, mèche céramique  
  
Stablänge 24 cm 139.00


- G-29 Fleisch- und Fischmesser, breite Form  
Couteau éminceur, forme large  
L 18 cm  142.00


- G-38 Schleifstab Diamant, Fusil à aiguiser, mèche diamant ovale  
  
Stablänge 26 cm 178.00


- G-48 Küchenmesser mit Kullenschliff - Santoku  
Couteau de cuisine, lame alvéolée  
L 18 cm  119.00


- G-56 Gemüsemesser mit Kullenschliff  
Couteau à légumes, lame alvéolée  
L 18 cm  129.00





- GF-24 Bratengabel  
Fourchette à viande  
L 32 cm  129.00


- GS-01 Küchenmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 11 cm  82.00


- GS-03 Universalmesser, spitze Spitze  
Couteau de cuisine, pointu  
L 13 cm  82.00


- GS-04 Orientalisches Deba, kleines Fischmesser  
Couteau à poisson  
L 12 cm  94.00



- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p>GS-05 Gemüsemesser<br/>Couperet à légumes<br/>L 14 cm</p>                                      | <br>82.00   |     |
| <p>GS-07 Schäl-, Rüstmesser, spitze Spitze<br/>Couteau d'office, lame pointue<br/>L 10 cm</p>     | <br>82.00   |     |
| <p>GS-08 Schäl-, Rüstmesser, Klinge gebogen<br/>Couteau à peler, lame courbe<br/>L 7 cm</p>       | <br>82.00   |     |
| <p>GS-09 Tomatenmesser<br/>Couteau à tomates<br/>L 8 cm</p>                                       | <br>82.00   |     |
| <p>GS-10 Käsemesser<br/>Couteau à fromage<br/>L 14 cm</p>   | <br>82.00   |     |
| <p>GS-11 Filetmesser, kleine Form, flexibel<br/>Couteau à désosser, lame flexible<br/>L 15 cm</p> | <br>82.00   |     |
| <p>GS-14R Brotmesser, kleine Form<br/>Couteau à pain<br/>L 15 cm</p>                              | <br>82.00   |     |
| <p>GS-28 Kochpinzette<br/>Pince de service du chef<br/>L 30 cm</p>                                | <br>55.00 |    |
| <p>GS-20B Fischgeräte-Pinzette, Pince à arêtes de poisson<br/>L 12 cm</p>                         | <br>28.00 |  |
| <p>GS-37 Küchenmesser mit Kullenschliff<br/>Couteau de cuisine, lame alvéolée<br/>L 13 cm</p>     | <br>94.00 |   |
| <p>GS-39 Gemüsemesser mit Kullenschliff<br/>Couteau à légumes, lame alvéolée<br/>L 14 cm</p>      | <br>94.00 |   |
| <p>GSF-15 Rüstmesser, geschmiedet, Couteau à éplucher<br/>L 8 cm</p>                              | <br>39.00 |   |
| <p>GSF-17 Turniermesser, geschmiedet, gebogene Form, Couteau à tourner<br/>L 6 cm</p>             | <br>39.00 |   |
| <p>GSF-22 Küchenmesser, geschmiedet, Couteau de cuisine<br/>L 11 cm</p>                           | <br>55.00 |   |
| <p>GSF-23 Steakmesser, geschmiedet, Couteau à steak<br/>L 11 cm</p>                               | <br>55.00 |   |
| <p>GSF-24 Küchenmesser, geschmiedet, Couteau de cuisine<br/>L 15 cm</p>                           | <br>66.00 |   |

G-42-51  
Magnetleiste L 51  
Barette magnétique  
155.00



  
801104



### Global SAI - Das Messer für die feine Gourmetküche

Die Global SAI Messer werden nach derselben traditionellen Produktionsweise wie die klassischen Global Messer von hochqualifizierten japanischen Messerschmiedern bei Yoshikin hergestellt.

Global SAI spiegelt die jahrzehntelange Erfahrung von Yoshikin in der Herstellung von Edelstahlhohlgriffen und rasierklingscharfen Klingen wider.

Der Kern (Schnittkante) der Global SAI Messer wird aus bewährtem Cromova Stahl gefertigt. Dieser Stahl hat ein ausgewogenes und hervorragendes Verhältnis zwischen Härte, Schnittfähigkeit und Stabilität. Millionen von Global Messer im täglichen Einsatz bei Profis sprechen für sich.

Das Hammerschlagdesign bewirkt, dass das Messer leichter in das Schneidgut eindringt und weniger daran haftet. So wird auch einen hauchdünner Schnitt zum Kinderspiel. Durch den Hohlgriff und die Vertiefung für den Daumen lässt sich das Messer hervorragend führen. Natürlich sind alle Hauptmesser, wie bei der klassischen Global Serie austariert.

Global SAI ist ein Messer für Anspruchsvolle, die ein Spitzenmesser mit jahrzehntelanger Lebensdauer und modernem Design schätzen.

Klingenmaterial: Molybdän-Vanadium Stahl  
 Klingenhärte (HRC): 58 -59  
 Herstellungshinweise: geschmiedet

### Global SAI - le couteau de la fine cuisine gastronomique

Les couteaux Global SAI sont fabriqués par la coutellerie japonaise hautement qualifiée Yoshikin et selon la même méthode traditionnelle que les couteaux classiques Global.

Global SAI reflète des décennies d'expérience de Yoshikin dans l'art de la fabrication de couteaux à manche creux et aux lames acérées comme des rasoirs.

Le noyau (côté tranchant) des couteaux Global SAI est fabriqué en acier Cromova. Cet acier a un équilibre parfait et forme une excellente relation entre la dureté, le tranchant et la stabilité. Des millions de couteaux Global en usage au quotidien chez les professionnels, parlent d'eux-mêmes.

Grâce à la finition martelée des deux côtés de la lame, les aliments ne restent pas collés au couteau. Ainsi même une coupe fine a l'air d'être un jeu d'enfant. Manche ergonomique avec renforcement pour le pouce permettent une découpe optimale. Il va de soi que les couteaux principaux sont, ainsi que la gamme de couteaux classiques Global, équilibrés.

Global SAI est un couteau pour les personnes exigeantes, qui apprécient la haute qualité, une grande longévité et un design moderne.

Matériel de la lame: Acier molybdène-vanadium  
 Dureté de la lame (HRC): 58 -59  
 Indication: forgé

SAI-01 179.00  
 Küchenmesser, L 19 cm  
 Couteau de cuisine



SAI-02 189.00  
 Tranchiermesser, L 21 cm  
 Couteau à découper



SAI-03 189.00  
 Santokumesser, L 19 cm  
 Couteau Santoku



SAI-04 189.00  
 Gemüsemesser, L 19 cm  
 Couperet à légumes



SAI-05 169.00  
 Brotmesser  
 Couteau à pain  
 L 23 cm



SAI-06 209.00  
 Tranchiermesser, L 25 cm  
 Couteau à découper



SAI-F01 Schälmesser  
 Couteau à peler  
 L 9 cm 79.00



SAI-F02 Schälmesser  
 Couteau à éplucher  
 L 10 cm 79.00



SAI-F03 Tourniermesser  
 Couteau à tourner  
 L 6.5 cm 79.00



SAI-M01 Küchenmesser  
 Couteau de cuisine  
 L 14 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130020

SAI-M02 Universalmesser  
 Couteau de cuisine  
 L 14.5 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130037

SAI-M03 Santokumesser  
 Couteau Santoku  
 L 13.5 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130044

SAI-M04 Brotmesser  
 Couteau à pain  
 L 17 cm 139.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130051

SAI-M05 Filetierreder, flexibel  
 Couteau à désosser, flexible  
 L 17 cm 129.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130068

SAI-M06 Gemüsemesser  
 Couperet à légumes  
 L 15 cm 142.00



Hammerdesign - finition martelée 4 943691 130075

SAI-T01 Steakmesser  
 Couteau à steak  
 L 11 cm 89.00





**G-505** Messerblock Z-Form, für 5 Messer VE 1 268.00  
 Bloc à couteaux forme Z pour 5 couteaux



**G-707** Messerblock T-Form, für 7 Messer VE 1 288.00  
 Bloc à couteaux forme T pour 7 couteaux



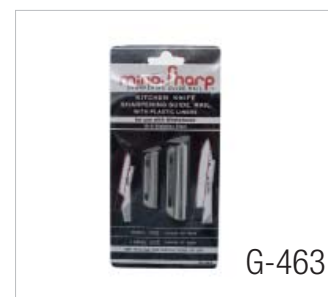
**G-45R** Ersatzschleifstab aus Keramik für G-45 VE 1 39.00  
 Rechange fusil en céramique pour G-45



**G-667-16** Messertasche für 16 Messer VE 1 119.00  
 mit Schulterriemen, Material Nylon  
 Trousse à couteaux pour 16 couteaux  
 avec bandoulière, matériel nylon  
 53 x 18 x 8 cm



**G-1800 S** Schleifstein, Körnung 240 und 1000 VE 1 59.00  
 Pierre à aiguiser, grainage 240 et 1000



G-463

**G-463** Schleifsteinhilfe-Set, 2 Grössen VE 1 9.80  
 Guide d'aiguisage, 2 grandeurs



**Mino Sharper Handschleifer grau/schwarz**

**Mino Sharper affûteur manuel gris/noir**

- |                |                                    |      |       |
|----------------|------------------------------------|------|-------|
| <b>G-220GB</b> | L 20 cm B 4 cm H 6.5 cm            | VE 1 | 59.00 |
| <b>G-222</b>   | Ersatzrad weiss, grob/ blanc, rude | VE 1 | 14.50 |
| <b>G-223</b>   | Ersatzrad pink mittelscharf/medium | VE 1 | 14.50 |

**Messerschärfer für den Hausgebrauch**

Ziehen Sie Ihre Küchenmesser mehrmals gleichmässig durch die beiden Keramikrollen - die Schneide Ihres Messers ist im nu wieder scharf geschliffen.

Die Messerschärfer von MinoSharper haben im Warentest von K-Tipp Mai 2013 eine Topnote erhalten. Speziell gut eignen sie sich für das Schleifen der Global Messer.

**Affûteur pour usage domestique**

Passez la lame de votre couteau de cuisine plusieurs fois et de façon régulière à travers les meules en céramique - la lame sera de nouveau aiguisée en un tour de main.

Les affûteurs de MinoSharper ont obtenu la meilleure note lors du test effectué par K-Tipp 2013. Il est spécialement adapté pour l'affûtage des couteaux Global.